

BACCALURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION



LES OBJECTIFS

- Le titulaire de ce BAC PRO est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.
- Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons.
- Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe.
- Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement.
- Il sait s'adapter à la clientèle, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.
- Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise d'une langue étrangère lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 1855 heures sur 3 ans
- 17 semaines par an au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 1 semaine en entreprise

Examen :

- En contrôle continu en cours de formation (CCF)
- Et en ponctuelle en fin de formation

PROFIL DU CANDIDAT

- Être âgé d'au moins 16 ans (ou 15 ans après une classe de 3^{ème}) et jusqu'à 30 ans.

MISSIONS DE L'APPRENTI(E)

- Organisation de son travail (réaliser la mise en place)
- Effectuer le service (accueil, commande)
- Facturation, encaissement

ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après, signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

TYPE DE CONTRAT

Contrat d'apprentissage. C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.

Le service à table constitue le geste noble de la restauration : les techniques doivent apparaître simples et naturelles pour le client.

Une bonne mémoire, beaucoup de discrétion, le sens de la relation, la connaissance d'une langue étrangère sont les atouts maîtres du titulaire du BAC PRO Commercialisation et service en restauration.

RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	1 ^{re} année	2 ^e année	3 ^e année
Jusqu'à 17 ans	25%	37%	53%
18 à 20 ans	41%	49%	65%
21 ans et plus	53%	61%	78%

À titre indicatif, le SMIC horaire brute est de 9.88 €/heure au 1^{er} janvier 2018 soit 1498.49 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

En fonction de l'évolution et de l'ambition personnelles de chaque individu, les postes pourront être les suivants : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur du restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Hôtellerie-Restauration
- Mention complémentaire Sommellerie
- CQP Barman – Monde de la nuit (+ 18 ans)

LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Hygiène
- Commercialisation
- Économie - Gestion
- Sciences appliquées
- Pratique restaurant
- Technologie professionnelle

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français
- Mathématiques
- Histoire-Géographie et éducation civique
- Anglais
- Arts appliqués et culture artistique.....

RENSEIGNEMENTS

CAMPUS DES MÉTIERS

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29

24, route de Cuzon - Cs 21037

29196 QUIMPER CEDEX

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : www.campusdesmetiers29.bzh

☎ : 02 98 76 46 58

@ : cfa@cma29.fr